

Piekarnia
Jadwiga i Antoni Kijak
Dąbrowa Tarnowska





Jadwiga i Antoni Kijak są właścicielami Piekarni ,która znajduje się w Dąbrowie Tarnowskiej przy ul Batalionów Chłopskich 32a.

Piekarnie tą wybudowano i oddano do użytku w 1991 roku i w pierwotnym stanie posiadała jedną halę produkcyjną z zapleczem magazynowym.

W kilka lat później oddano do eksploatacji drugą nowoczesną halę produkcyjną oraz dodatkowe zaplecze magazynowo socjalne wraz z nowym parkiem maszynowym.





Prężnie działająca na lokalnym rynku Piekarnia była na bieżąco modernizowana w dniu dzisiejszym ma wdrożony system jakości Haccap.

Tabor samochodowy dziś liczący 15 samochodów dostawczych rozwozi pieczywo do punktów sklepowych w miastach Dąbrowa Tarnowska, Tarnów, Szczucin, Radgoszcz, Lisia Góra oraz wszystkich okolicznych wiosek.



**Pieczywo produkowane jest
w oparciu o starą specjalistyczną procedurę opartą na odpowiednim prowadzeniu
kwasów przez co jego smak i zapach jest unikalny.**

**Piekarnia państwa Kijak zatrudnia 34 osoby z czego na stanowiskach produkcyjnych
zatrudnione są osoby z wysokimi kwalifikacjami zawodowymi bądź też byli uczniowie Piekarni.**

**Co rok Państwo Kijak przyjmują
na stanowiska uczniowskie młodych
adeptów sztuki piekarstwa i co rok najlepsi uczniowie znajdują zatrudnienie w tej Piekarni.**





**Piekarnia która zdobyła sobie pozycję dzięki jakości swoich wyrobów w 1994 r uzyskała tytuł
najlepszy wyrób w kategorii “chleb mieszany” w wojewódzkim konkursie organizowanym przez**

ODR Tarnów

W 2004 Piekarnia otrzymała wyróżnienie w ogólnopolskim konkursie

“Agro_Polska”

i wszystkie z tym związane przywileje.





Opatentowano wyrób “ Chleb mieszany Dąbrowski “ który jest kluczowym produktem piekarni. Piekarnia bierze czynny udział we wszelkiego rodzaju targach i wystawach na rynku lokalnym, jest sponsorem LKS Dąbrowia oraz dofinansowuje liczne imprezy , instytucje charytatywne, przedszkola, szkoły - na terenie miasta i gminy Dąbrowa Tarnowska i Tarnów





**Tabor samochodowy cały czas podlega wymianie
starsze auta zastępuje się dużo młodszymi
każde z nich posiada stosowne decyzje PIS
Kraków
na autach wdrożono Dobrą praktykę
Higieniczną co pozwala zarówno kierowcom jak
i właścicielowi Piekarni utrzymywać w bardzo
dobrym stanie sanitarnym i technicznym**





Wszystkie wejścia i podjazdy są zaprojektowane w taki sposób by były wygodne i praktyczne przy odbiorze bądź wydawaniu towarów



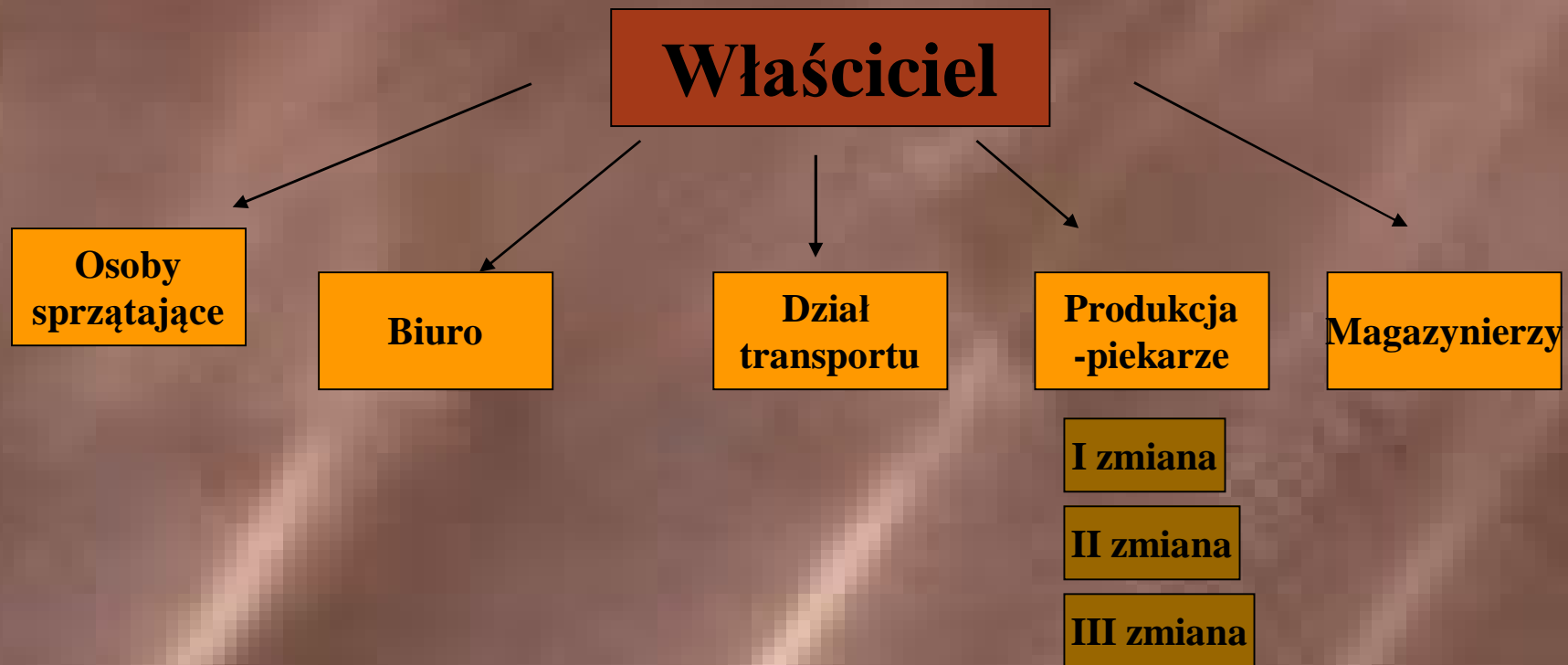


Zakład posiada nowoczesne zaplecze socjalne dla pracowników



Dwie hale produkcyjne z nowym parkiem maszynowym oraz
zaplecze magazynowe





Struktura Firmy



Wynagrodzenie pracowników w Piekarnia Kijak Antoni

podstawowa część wynagrodzenia zależy
od czasu, jaki pracownik przepracował

Dzięki skutecznemu planowaniu i rozdzielaniu pracy,
sprawnej organizacji pracy,

oraz skutecznemu nadzorowi pracownika formy czasowe płacy są efektywną formą
wynagrodzenia w tej firmie.

Dzięki formie czasowej płacy pracownicy zatrudnieni w Piekarni Antoni Kijak mają
zapewnione

poczucie stabilności dochodów,

a osobom odpowiedzialnym za wynagrodzenia pracowników

łatwiej jest administrować wynagrodzeniem.





W 1999 r. została nawiązana współpraca pomiędzy Piekarnią a Specjalistą ds. BHP Andrzejem Dzedzicem reprezentującym Biuro Doradczo-Uslugowe BHP w Dąbrowie Tarnowskiej. Miała ona na celu wypełnianie kodeksowych wymogów związanych z utworzeniem służby bhp w zakładzie. W toku tej współpracy, która trwa do dziś nastąpiło szereg gruntownych zmian w zakresie bhp. Wszyscy pracownicy są sukcesywnie szkoleni z zakresu bhp przez wykładowców Biura. Pracownicy dowiadują się niezbędnych wiadomości dotyczących metod pracy w zakładzie.

Młociani są otoczeni szczególną ochroną. Duży nacisk kładzie się nie tylko na wyszkolenie zawodowe i bezpieczne zachowanie podczas pracy jak i kulturę osobistą i utrzymywanie dobrych stosunków międzyludzkich. Systematycznie przeprowadza się badania czynników środowiska pracy jak i inne niezbędne pomiary potrzebne do utrzymania bezpieczeństwa pracy w Piekarni.

W tym czasie Piekarnia została rozbudowana i dostosowana do technicznych warunków bezpieczeństwa. Maszyny piekarnicze są pod stałym monitoringiem służb odpowiedzialnych za utrzymanie ich w należyтым stanie.

Dokonano oceny ryzyka zawodowego dla stanowisk pracy: piekarz, kierowca i pracownik administracyjno-biurowy.

Od 1999 r. nie odnotowano w Piekarni wypadku przy pracy jak i choroby zawodowej. W 2004 r. Specjalista ds. bhp Andrzej Dzedzic uzyskał certyfikat Eksperta ds. BHP certyfikowanego przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie

co podnosi prestiż zakładu i nakłada jeszcze większe obowiązki utrzymania należytego stanu bhp w Piekarni i ciągłego doskonalenia. Wiedza i doradztwo Eksperta i Jego Biura pozwala na godne realizowanie postanowień zawartych w Kodeksie pracy jak i rozporządzeń wydanych na jego podstawie. A hasło BHP góra! jest w pełni uzasadnione.





Właściciele Piekarni dokładają wszelkich starań
by Piekarnia była nowoczesnym zakładem
bezpiecznym i przyjemnym
miejszem pracy dla pracowników













